

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Sukcesywna dostawa mięsa, wędlin i wyrobów drobiowych do Domu Pomocy Społecznej im. Jana Pawła II w Brańsku

Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa mięsa, wędlin i wyrobów drobiowych do Domu Pomocy Społecznej im. Jana Pawła II w Brańsku ul. Jana Pawła II 12 ; 17-120 Brańsk. Podane ilości są szacunkowym zapotrzebowaniem na okres od dnia podpisania umowy w okresie 12 miesięcy.

Zamawiający określa następujące parametry jakościowe produktów:

- 1) każdy produkt wytwarzany będzie zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywienia i żywności oraz rozporządzeniami wydanymi na jej podstawie,
- 2) każdy produkt realizowany będzie zgodnie z normami jakościowymi GHP, GMP lub systemem HACCP,
- 3) każdy dostarczony produkt winien być Extra lub 1 klasy, zgodny z Polską Normą i zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia.

Artykuły objęte tym postępowaniem muszą spełniać wymagania polskich norm PN lub europejskich norm. Oferowane produkty żywnościowe muszą być odpowiedniej jakości, spełniać parametry jakościowe określone dla danego asortymentu przez PN, spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne i zasady systemu HACCP. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania dla zaoferowanego asortymentu przedłożenia pisemnego potwierdzenia dopuszczającego dany produkt do obrotu i spożycia, wydane przez organ uprawniony do kontroli jakości artykułów spożywczych.

Wykonawca dostarczy produkt świeży, I klasy, mający odpowiedni termin przydatności do spożycia, jednak nie mniejszy niż pięć dni od daty dostawy do magazynu zamawiającego. Do każdego opakowania powinna być dostarczona etykieta zawierająca następujące dane: nazwę produktu, termin przydatności do spożycia, nazwę producenta oraz adres, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej. Dostawca gwarantuje, że mięso jest każdorazowo badane, a na żądanie przedstawi stosowne zaświadczenie właściwego lekarza weterynarii. Przy każdorazowej dostawie towaru wykonawca zobowiązany jest dołączyć handlowy dokument identyfikacyjny oraz uwzględnić ubytek towaru na opakowania np. : sznurki, folie, siatki, plomby.

Wykonawca zrealizuje dostawy art. spożywczych do siedziby zamawiającego własnym transportem, na własny koszt. Środek transportu musi spełniać obowiązujące wymagania sanitarne dla przewozu artykułów spożywczych. Rozładunek następuje ze środka transportu do magazynów zamawiającego znajdujących się w Domu Pomocy Społecznej im. Jana Pawła II w Brańsku ul. Jana Pawła II 12 ; 17-120 Brańsk. w godz. 8.00 – 13.00 w ilościach wskazanych przez Zamawiającego. Wykonawca nieodpłatnie używa pojemników przy każdorazowej dostawie towaru do siedziby Zamawiającego na okres do następnej dostawy lub odbierze pojemniki w dniu dostawy. Wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane muszą być w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością). Poszczególne dostawy będą realizowane sukcesywnie w okresie obowiązywania umowy, po zamówieniu złożonym telefonicznie lub pisemnie przez Zamawiającego z wyprzedzeniem co najmniej jednego dnia roboczego.

Wynagrodzenie wykonawcy ma charakter ryczałtowo - ilościowy i jest obliczane na podstawie ryczałtowych cen jednostkowych (ofertowych) oraz ilości dostarczanej żywności. Formularz ofertowy przedstawia szacunkową ilość asortymentu. Zamawiający gwarantuje zakup 60 % asortymentu wykazanego w formularzu ofertowym.

Zamawiający nie jest zobligowany do zamówienia wszystkich pozycji asortymentu. Może zamówić produkty nie wymienione w formularzu ofertowych po cenach rynkowych. Zamawiający może dokonać zmiany produktów u dostawcy na inny produkt po cenach rynkowych. Nazwy własne podane w formularzach cenowych, należy rozumieć jako preferowanego typu, tzn. jeżeli w dokumentacji opisano przedmiot zamówienia ze wskazaniem określeń, oznaczeń, należy przyjąć że wskazaniu takiemu towarzyszy określenie lub równoważny, Wykonawca może zaproponować produkty o innej nazwie oraz innego producenta, jednak muszą one spełniać wymogi tej samej lub wyższej jakości. Nazwa takiego oferowanego produktu musi znaleźć się w ofercie. W przypadku oferowania produktu równoważnego na Wykonawcy ciąży obowiązek udowodnienia, iż spełnia on wymagania stawiane przez Zamawiającego.

Dostawy będą realizowane minimum 2 razy w tygodniu we wtorki i piątki w godz.8.00-13.00.

L.p.	opis artykułu (szczegółowy skład, opakowanie)	jednostka miary	ilość planowanego zakupu
1	2	3	4
1	Mięso wieprzowe drobne (II)kl.A 80/20	kg	918
2	Podgardle wieprzowe- świeże	kg	43
3	Szynka wieprzowa bez golonki, odtłuszczona bez kości i bez skóry- świeża	kg	988
4	Karkówka wieprzowa bez kości - świeża	kg	193
5	Schab wieprzowy bez kości - świeży	kg	706
6	Żeberka wieprzowe paski Extra wykorzystane do duszenia	kg	294
7	Nogi wieprzowe- świeże	kg	24
8	Golonki wieprzowe tylne z/k z/s - świeże	kg	43
9	Wątroba wieprzowa- świeża	kg	80
10	Flak wołowy krojony gotowany	kg	54
11	Kiełbasa krakowska parzona , min. 80 % mięsa wp.,	kg	100
12	Kiełbasa śląska średnio rozdrobniona, osłonka naturalna, min. 70 % mięsa wp.	kg	137
13	Kiełbasa biała parzona średnio rozdrobniona, osłonka naturalna, min. 65 % mięsa wp. bez widocznych oznak tłuszczu, wyczuwalny smak i zapach mięsa oraz przypraw,	kg	201
14	Kiełbasa jałowcowa średnio rozdrobniona, osłonka naturalna, min. 70 % mięsa wp.	kg	26
15	Kiełbasa szynkowa w osłonce polamidowej, gruba , min. 75% mięsa wp.	kg	203
16	Mortadela, parzona, osłonka poliamidowa, min. 40 % mięsa, bez widocznych oczek tłuszczu,	kg	188
17	Mielonka , grubo rozdrobniona z widocznymi	kg	141

	kawałkami mięsa, min. 60 % mięsa wp.		
18	Szynka pieczona - wieprzowa wędzona, min. 80 % mięsa wp.	kg	221
19	Baleron min. 70 % mięsa wp.	kg	164
20	Boczek wędzony/parzony min. 80 % boczku	kg	251
21	Pasztet domowy/tradycyjny (pieczony), min. 40 % mięsa wp., lub równoważny	kg	86
22	Salceson, biały z widocznymi kawałkami mięsa, min. 50 % mięsa wp., lub równoważny	kg	216
23	Kaszanka wiejska w naturalnej osłonce,	kg	20
24	Krupnioki w naturalnej osłonce, waga pojedynczego pęta ok. 140 g	kg	20
25	Kiszka pasztetowa w osłonce naturalnej, min. 40 % mięsa wp.	kg	160
26	Golonka konserwowa min. 48 % golonki wp.	kg	170
27	Kiełbasa żywiecka grubo rozdrobniona, osłonka naturalna, min. 70 % mięsa wp. lub równoważna	kg	92
28	Filet z kurczaka świeży	kg	287
29	Porcje rosółowe z kurczaka świeże	kg	105
30	Udko ćwiartki z kurczaka świeże	kg	780
31	Polędwica drobiowa min. 80 % mięsa drobiowego kurcząt	kg	130
32	Polędwica drobiowa z indyka min. 70 % mięsa drobiowego.	kg	130
33	Serdelki drobiowe, osłonka poliamidowa, min. 45 % mięsa dr., bez widocznych oznak tłuszczu,	kg	206
34	Rolada z kurczaka min. 80 % mięsa drobiowego.	kg	192
35	Salceson drobiowy z indykiem z widocznymi kawałkami mięsa drobiowego, w osłonce poliamidowej,	kg	185
36	Pieczeń a'la kaczka lub z żurawiną min. 80 % mięsa drobiowego., baton o wadze ok. 1 kg. lub równoważny	kg	40
37	Baleron z indyka min. 55 % mięsa drobiowego , osłonka barierowa	kg	223
38	Szynka z piersią indyczą w bloku, min. 55 % mięsa drobiowego. lub równoważna, osłonka barierowa	kg	226
39	Pieczeń drobiowa min. 70 % mięsa drobiowego	kg	354